

- ANTIPASTO DI SALUMI E SOTTACETI.....

PRIMI PIATTI TRADIZIONALI

- PIZZOCHERI.....

- RISOTTO CON SALSICCETTA.....

- POLENTA TARAGNA.....

PRIMI PIATTI - RAPIDA PREPARAZIONE

- PASTA BURRO O POMODORO.....

- PASTA CON I VARI SUGHI (ragù/cervo/capriolo).....

- GNOCCHI BURRO POMODORO.....

- GNOCCHI CON I VARI SUGHI (ragù/cervo/capriolo).....

- MINISTRONE DI VERDURA (CONF. GIA' PRONTE).....

- CROSTONI DI POLENTA (FETTE DI POLENTA FREDDA PASSATE AL BURRO E SALVIA).....

SECONDI PIATTI

- GALLETTO CON POLENTA (CACCIATORA, FUNGHI, ARROSTO).....

- SPEZZATINO CON POLENTA (FUNGHI, PATATE PISELLI).....

- BRASATO CON POLENTA

- SALSICCETTA IN UMIDO CON POLENTA.....

- SALSICCETTA IN PADELLA CON RÖSTI.....

- 2 UOVA AL TEGAMINO CON BACON SU POLENTA.....

- TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI VALTELLINESI E POLENTA.....

- STINCO AL FORNO CON POLENTA O RÖSTI.....

CONTORNI (oltre a quelli previsti dal menù)

- POLENTA.....

- VERDURE (POMODORI, PATATE, CAROTE).....

- RÖSTI.....

FRUTTA

- ARANCE O MELE.....

DOLCI DELLA CASA

- CROSTATA (ALBICOCCA, FRUTTI DI BOSCO, MIRTILLO, NOCI).....

- STRUDEL.....

BEVANDE

- ROSSO SFUSO del VENETO (in caraffe da 1/4, 1/2 e 1lt).....

- BIANCO SFUSO del VENETO (in caraffe da 1/4, 1/2 e 1lt).....

- ROSSO DI VALTELLINA - bott. 0,75 lt.....

- BIANCO VERMENTINO del Salento I.G.P. - Cantina Vecchia Torre - bott. 0,75 lt.....

- BIRRA E BIBITE LATTINE DA 0,33 CL.....

- GRAPPA NARDINI/ AMARO BRAULIO.....